

Chicken Nuggets

Für 4 Personen

4 Hühnerbruststücke	200 g Cornflakes	200 g Paniermehl
6 Eier	Wasser, Salz	200 g Weizenmehl
Öl		

Die Bruststücke in Streifen schneiden.

Für die Panade die Cornflakes in eine Tüte geben und mit einer Pfanne zerkleinern. Paniermehl hinzugeben und gut durchmengen.

Die Eier in einer Schüssel mit einem Schuss Wasser verrühren.

Das Hühnerfleisch salzen und dann nacheinander gründlich in Mehl, Eiern und Panade wenden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Nuggets von allen Seiten goldbraun braten.

Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Björn Freitag am 25. August 2025